





Ziegenbatzen

HOFKÄSE

Hirtenkäse-/Frischkäsecreme pur zum Weiterverarbeiten WIE DU IHN SCHMECKST

Frisch, leicht säuerlich, etwas hefig mit leicht stückiger Konsistenz, im 1kg-Vakuumbeutel.

WAS DU DAZU TRINKST

Hell geht immer - sowohl ein trockener Weißwein als auch ein Hellroter oder ein helles Bier.

WOHER ER KOMMT Vulkanhof Eifel

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

In Gillenfeld, am wunderschönen Pulvermaar und mitten im Herzen der urwüchsigen Landschaft der Vulkaneifel, liegt die Ziegenkäserei Vulkanhof. Er besteht seit 1961. Inge Thommes-Burbach hat ihn im Jahre 1985 als reinen Kuh-Milchbetrieb von Ihren Eltern übernommen. Im Jahre 1995 wurde er komplett auf Ziegenhaltung mit einer angeschlossenen Käserei umgestellt. Und damit auf eine für die Eifel eigentlich untypische Landwirtschaft gesetzt – mit Erfolg.

Herkunft Vulkanhof

Deutschland/Eifel Produktgruppe Käsekomposition

Fettgehalt mindestens 40 % Fett i. Tr.

Milch Rohmilch, Ziege

Rinde keine,

Zutaten Ziegenfrischkäse 67 % (ZiegenMILCH,

Kulturen, Salz, Lab), Ziegenweichkäse mit Rohmilch hergestellt 33 % (ZiegenMILCH, Kulturen, Salz, Lab)

Lab Kälberlab

 Gebinde
 1-kg-Pack (10384)

 Intrastat-Code
 04061050

 RLZ
 21 Tage bei 4-8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1022 kJ
	244 kcal
Fett	19 g
– davon gesättigte Fettsäuren	14 g
Kohlenhydrate	2,2 g
– davon Zucker	2,2 g
Eiweiß	15 g
Salz	1.1 σ





HINTERGRUND